

Limex

... schmeckt besser



LIMEX BITTET ZU TISCH

CONVENIENCE

FOOD VON HÖCHSTER

QUALITÄT

LIMEX BITTET ZU TISCH

Werte Kunden,

Erfolgreich durch Partnerschaft – dieser Grundsatz begründet neben unserem außergewöhnlichen Service, viel Erfahrung, optimalen Qualitätsstandards und einer vielfältigen Produktpalette unsere Firmenphilosophie.

Die permanente Anpassung des Sortiments ist dabei fester Bestandteil einer zukunftsorientierten Ausrichtung unseres Unternehmens.

Die zunehmende Nachfrage nach erstklassigen Produkten zu fairen Preise machen uns zu einem wichtigen Importeur von Geflügel-Convenience-Produkten und zu einem verlässlichen Partner des Groß- und Einzelhandels, des Gastronomie-Großhandels und der Cash-&Carry-Betriebe.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Ihr Limex Team

PRODUKT- ÜBERSICHT

HÄHNCHENPRODUKTE / paniert – tiefgefroren

Hähnchenschnitzel paniert, dunkel	4
Hähnchenschnitzel paniert nach Wiener Art	4
HähnchenFORMSchnitzel mit knuspriger CORNFLAKES-Panade	4
Hähnchenschnitzel mit knuspriger CORNFLAKES-Panade	5
Hähnchen Cordon Bleu paniert nach Wiener Art	5
Hähnchen Filetspitzen paniert nach Wiener Art	5
Chicken Dinos paniert nach Wiener Art	6
Chicken Frites mit knuspriger CORNFLAKES-Panade	6
Chicken Nuggets mit knuspriger CORNFLAKES-Panade	6
Spicy Chicken Stripsis	7

HÄHNCHENPRODUKTE / mariniert – tiefgefroren

Hähnchen Knuspergeflügel mariniert, 1-gliedrig	7
Hähnchen Knuspergeflügel mariniert, 2-gliedrig	7

HÄHNCHENPRODUKTE / natur – tiefgefroren

Hähnchenschnitzel natur mit 8% Flüssigwürzung, geplättet	8
Hähnchenbrustfilet naturbelassen, ungewürzt, nicht geplättet	8
Hähnchenkeulen - BUFFET, natur	8

PUTENPRODUKTE / paniert – tiefgefroren

Putenschnitzel paniert nach Wiener Art	9
--	---

GERÄUCHERTE GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN / frisch

Barbarie Entenbrustfilet, geräuchert	9
Gänsebrustfilet, geräuchert	9

BROT / tiefgefroren

Hamburgerbrot, geschnitten	10
Hot Dog Brot mit Loch	10

Hähnchenschnitzel paniert, dunkel (Semmelbröselpanade OHNE EI)

aus zartem Hähnchenbrustfilet, küchenfertig gewürzt,
paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00780	Hähnchenschnitzel paniert, dunkel 110/130g	ca. 120g	3kg	13 × 12 = 156
00783	Hähnchenschnitzel paniert, dunkel 80/100g	ca. 90g	3kg	13 × 12 = 156

Hähnchenschnitzel paniert nach Wiener Art (Semmelbröselpanade MIT EI)

aus zartem Hähnchenbrustfilet, küchenfertig gewürzt,
paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00800	Hähnchenschnitzel paniert nach Wiener Art, 90/110g	ca. 100g	3kg	13 × 12 = 156
00801	Hähnchenschnitzel paniert nach Wiener Art, 110/130g	ca. 120g	3kg	13 × 12 = 156
00802	Hähnchenschnitzel paniert nach Wiener Art, 140/160g	ca. 150g	3kg	13 × 12 = 156
00803	Hähnchenschnitzel paniert nach Wiener Art, 180/200g	ca. 190g	3kg	13 × 12 = 156

HähnchenFORMSchnitzel mit knuspriger CORNFLAKES-Panade (Cornflakespanade OHNE EI)

aus zarten Hähnchenbrustfiletstücken zusammengefügt,
küchenfertig gewürzt, paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00704	HähnchenFORMSchnitzel mit knuspriger CFL-Panade, 90g	ca.90g	3kg	13 × 12 = 156

Hähnchenschnitzel mit knuspriger CORNFLAKES-Panade (Cornflakespanade OHNE EI)

aus zartem Hähnchenbrustfilet, küchenfertig gewürzt,
paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00779	Hähnchenschnitzel mit knuspriger CFL-Panade, 120/140g	ca. 130g	3kg	13 × 12 = 156
00784	Hähnchenschnitzel mit knuspriger CFL-Panade, 140/160g	ca. 150g	3kg	13 × 12 = 156

Hähnchen Cordon Bleu paniert nach Wiener Art (Semmelbröselpanade MIT EI)

aus zartem Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Putenschinken und Käse,
küchenfertig gewürzt, paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00810	Hähnchen Cordon Bleu paniert nach Wiener Art, 130/150g	ca. 140g	3kg	13 × 12 = 156
00811	Hähnchen Cordon Bleu paniert nach Wiener Art, 180/200g	ca. 190g	3kg	13 × 12 = 156
00812	Hähnchen Cordon Bleu paniert nach Wiener Art, 210/230g	ca. 220g	3kg	13 × 12 = 156

Hähnchen Filetspitzen paniert nach Wiener Art (Semmelbröselpanade MIT EI)

zarte Hähnchen-INNENfilet, küchenfertig gewürzt, paniert
und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00816	Hähnchen Filetspitzen paniert nach Wiener Art, 60/80g	ca. 70g/St.	3kg	13 × 12 = 156

* Karton auf Lage × Lagen auf Paletten.

Chicken Dinos paniert nach Wiener Art (Semmelbröselpanade MIT EI)

aus zarten Hähnchenbrustfiletstücken zusammengefügt,
küchenfertig gewürzt, paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00818	Chicken Dinos paniert nach Wiener Art	ca. 60g/St.	3kg	13 × 12 = 156

Chicken Frites mit knuspriger CORNFLAKES-Panade (Cornflakespanade OHNE EI)

aus zartem Hähnchenbrustfilet, küchenfertig gewürzt,
paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00708	Chicken Frites mit knuspriger CFL-Panade	ca. 25g/St.	3kg	13 × 12 = 156
00729	Chicken Frites mit knuspriger CFL-Panade	ca. 25g/St.	10 x 1000g	4 × 13 = 52

Chicken Nuggets mit knuspriger CORNFLAKES-Panade (Cornflakespanade OHNE EI)

aus zarten Hähnchenbrustfiletstücken zusammengefügt,
küchenfertig gewürzt, paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00715	Chicken Nuggets mit knuspriger CFL-Panade	ca. 22g/St.	3kg	13 × 12 = 156

Spicy Chicken Stripsis (HANDGEMACHT, knusprige Mehlpande MIT EI)

aus zartem HähnchenINNENfilet, küchenfertig gewürzt, paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken

wiselba
Schmecker



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00709	Spicy Chicken Stripsis	ca. 35g - 45g/ St.	3 x 2000g	8 x 7 = 56

HÄHNCHENPRODUKTE / mariniert – tiefgefroren

Hähnchen Knusperflügel mariniert, 1-gliedrig

saftige Hähnchenflügel, küchenfertig gewürzt, mariniert und gebraten



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00722	Hähnchen Knusperflügel mariniert 1-gliedrig	ca. 40g/St.	10 x 1000g	4 x 13 = 52

Hähnchen Knusperflügel mariniert, 2-gliedrig

saftige Hähnchenflügel, küchenfertig gewürzt, mariniert und gebraten



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00723	Hähnchen Knusperflügel mariniert 2-gliedrig	ca. 80g/St.	10 x 1000g	4 x 13 = 52

* Karton auf Lage x Lagen auf Paletten.



Hähnchenschnitzel natur mit 8% Flüssigwürzung geplättet, küchenfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00749	Hähnchenschnitzel natur mit 8 % Flw. geplättet, 150/170g	ca. 160g	3kg	13 × 12 = 156
00750	Hähnchenschnitzel natur mit 8 % Flw. geplättet, 130/150g	ca. 140g	3kg	13 × 12 = 156
00753	Hähnchenschnitzel natur mit 8 % Flw. geplättet, 110/130g	ca. 120g	3kg	13 × 12 = 156
00756	Hähnchenschnitzel natur mit 8 % Flw. geplättet, 170/190g	ca. 180g	3kg	13 × 12 = 156



Hähnchenbrustfilet naturbelassen ungewürzt nicht geplättet!!

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00758	Hähnchenbrustfilet naturbelassen ungewürzt, 130/150g	ca. 140g	4 x 2,5kg	4 × 13 = 52
00759	Hähnchenbrustfilet naturbelassen ungewürzt, 150/170g	ca. 160g	4 x 2,5kg	4 × 13 = 52
00761	Hähnchenbrustfilet naturbelassen ungewürzt, 170/190g	ca. 180g	4 x 2,5kg	4 × 13 = 52



Hähnchenkeulen-BUFFET natur

Gelenkschnitt (Keule mit Oberschenkel)

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
04431	39094 Hähnchenkeulen Gelenkschnitt, LAGEN	ca. 230-260g	5kg	

Putenschnitzel paniert nach Wiener Art (Semmelbröselpanade MIT EI)

aus zartem Putenbrustfilet, küchenfertig gewürzt, paniert und in feinstem Pflanzenöl gebacken



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
00825	Putenschnitzel paniert nach Wiener Art 130/150g	ca. 140g	3kg	13 × 12 = 156

GERÄUCHERTE GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN / frisch

Barbarie Entenbrustfilet geräuchert

1 Stück vac. verpackt mit Haut, ohne Knochen



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
324	Geräuchertes Barbarie Entenbrustfilet	ca. 350g/St.	5kg	9 × 10 = 90 variabel

Gänsebrustfilet geräuchert

1 Stück vac. verpackt mit Haut, ohne Knochen



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
300	Geräuchertes Gänsebrustfilet	ca. 350g/St.	5kg	12 × 8 = 96 variabel

* Karton auf Lage × Lagen auf Paletten.



Hamburgerbrot geschnitten

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
05400	Hamburger Brot Sesam (4inch) geschnitten	55g	48 St.	4 × 18 = 72
05401	Riesen-Hamburgerbrot Sesam (5inch, 120-122mm) geschnitten	81g	30 St.	4 × 18 = 72
05402	Giant Hamburgerbrot Sesam (6inch, 145mm) geschnitten	125g	16 St.	4 × 18 = 72



Hot Dog Brot mit Loch

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt	Palettenfaktor*
05403	Hot Dog Brot mit Loch (2 x 20 St.)	60g	40 St.	8 × 5 = 40

Allgemeine Informationen zu unseren Geflügel Convenience Produkten

Unsere Handelsprodukte werden sorgfältig – unter Einhaltung strengster Qualitätsbestimmungen – hergestellt und sind frei von gentechnisch veränderten Zusätzen.

Empfohlene Aufbewahrung der Tiefkühlprodukte

*	Fach (-6°C):	2 Tage
**	Fach (-12 °C) :	2 Wochen
***	Fach (-18°C):	mindestens haltbar bis
Ende:		siehe Aufdruck

Zubereitungsempfehlung in der Pfanne oder Fritteuse

Die tiefgefrorenen Produkte schwimmend in genügend Pflanzenfett oder Öl bei ca. 170 -180°C frittieren. Nach Bedarf wenden.

Zubereitungsempfehlung im Heißluftofen

Die tiefgefrorenen Produkte auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech geben und im gut vorgeheizten Heißluftofen bei 200-220°C ohne Fettzugabe erhitzen/backen. Nach halber Backzeit wenden.

Mikrowellenzubereitung verändert das Produkt hinsichtlich Saftigkeit und Geschmack und wird daher nicht empfohlen.

Die genaue Zubereitungsdauer kann in Abhängigkeit von der Leistung der verwendeten Geräte und der zubereiteten Menge leicht abweichen.

LIMEX GMBH

6060 Hall in Tirol, Schlöglstraße 28
fon. 0043(0)5223 43 017 40, fax -49
mob. 0043(0)664 31 35 059
mail. office@limex-food.at
ATU31038007, ARANr.: 3369
www.limex-food.at

